



30
jan 2016

Franska viner och Pad Thai

Skribent: **Vin & Matguiden**

Franska rödviner och Pad Thai? Tja, kanske det. Det har ryktats om att man i den thailändska regeringen behandlat ett kampanjförslag för att främja thailändsk mat utomlands genom att länka Pad Thai till franska rödviner.

Idén kanske inte är så tokig, för vem gillar inte franska viner, men vi är inte helt övertygade om att de tänker helt rätt. Det är många som väljer rätt vin till denna klassiska maträtt, och det är absolut helt okej, men vi skulle definitivt välja ett vitt. Pad Thai är en traditionell maträtt i Thailand och består av nudlar, oftast tillsammans med saker som ägg, socker, soja, räkor, fisksås, chili och lime ? vi pratar alltså om ett brett spektrum av smaker som kommer att betona syran i röda viner.



Men vad ska man då dricka till Pad Thai? Till detta passar ljus veteöl eller vita viner bäst. Och för att åtminstone hålla oss inom Frankrike, kan vi tipsa om en 1664 Blanc. När det kommer till vita viner kan man prova en Riesling från Alsace? Här hittar du några tips på bra flaskor? Viner på druvorna Pinot Gris eller Viognier alternativt en Sauvignon Blanc från Pouilly Fumé. Annars kan man slänga in en joker i form av vitt vin från Bordeaux? Beroende på styrkan i maträtten kan det fungera fint.



Och om man ändå vill testa rött? Rött vin till asiatisk mat är kanske inte det första man tänker på? Men för att slå ett slag för denna något roande kampanjdé ska vi givetvis prata lite om vilka röda viner som passar till Pad Thai. Utan tvekan skulle vi välja ett lätt, rött vin med pigg syra som en cru Beaujolais eller en ung Pinot Noir från Bourgogne. Det kan bli en spännande upplevelse.